



Fondant au chocolat et à la châtaigne

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 à 35 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g
Beurre : 200 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 165 g
Farine de châtaignes : 100 g
Liquueur de châtaigne : 5 cl

Beurre + cacao amer pour le moule

Matériel

un moule à manqué de 22 cm
2 jattes
un bol
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Beurrer puis saupoudrer de cacao amer l'intérieur du moule à gâteau.
2. Séparer les blancs des jaunes dans chacune des jattes.
3. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie dans un bol (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Ajouter le beurre coupé en petits dés, le mélanger pour obtenir une crème lisse.
4. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Ajouter ensuite la farine de châtaignes, la préparation chocolatée et la liqueur. Mélanger soigneusement.
5. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme.
6. Mélanger délicatement les 2 préparations en prenant soin de ne pas "casser" les blancs d'oeufs.
7. Verser la pâte au fond du moule.
8. Préchauffer le four à 175°C. Placer le moule au four et laisser cuire de 30 à 35 minutes.
- si votre moule est plus grand ou plus petit, pensez à adapter le temps de cuisson -
9. Laisser tiédir avant de servir.
- il suffit de laisser tiédir environ une heure afin que les gourmands ne se brûlent pas -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com